



411840S-2017



新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司企业标准

Q/XLT 0002S-2017

半固态调味料

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：裴树堂。

本标准代替 Q/XLT 0002S-2014，与 Q/XLT 0002S-2014 相比：

- 更新了质量要求；
- 修改了理化和微生物指标；
- 更新了检验方法。

H N

Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、八角粉、肉桂粉）、食用盐、酱油、大豆油、味精、白砂糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、生活饮用水、黄豆酱、呈味核苷酸二钠、调味料酒、鸡精调味料、瓜尔胶、黄原胶、麦芽糊精、食用玉米淀粉、苯甲酸钠、山梨酸钾为原料，加入生活饮用水经调配磨浆，加热杀菌、灌装、包装加工而成的半固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.14 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 排骨调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、八角粉、肉桂粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	
性状	呈粘稠状半流体	取样品，搅拌均匀后倒入 150ml 的玻璃烧瓶中，在自然光下用肉眼目测色泽、外观、性状和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 的规定。	
色泽	深褐色或浅褐色		
气味、滋味	牛肉味半固态调味料		具有牛肉特有的香辣味，咸香滋味，无异味
	鸡肉味半固态调味料		具有鸡肉特有的香辣味，咸香滋味，无异味
	猪肉味半固态调味料		具有猪肉特有的香味，咸香滋味，无异味
	海鲜味半固态调味料		具有海鲜特有的香味，咸香滋味，无异味
	香菇味半固态调味料		具有香菇特有的香味，咸香滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB/T 5009.39
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
山梨酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
苯甲酸钠, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 防腐剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量（适用于小包装）、水分、酸价、过氧化值、食盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、八角粉、肉桂粉）、食用盐、酱油、大豆油、味精、白砂糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、生活饮用水、黄豆酱、呈味核苷酸二钠、调味料酒、鸡精调味料、瓜尔胶、黄原胶、麦芽糊精、食用玉米淀粉、苯甲酸钠、山梨酸钾为原料，加入生活饮用水经调配磨浆，加热杀菌、灌装、包装加工而成的半固态调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》等有关要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司

2017年7月17日

QB